Smuldrepai med rabarbra



Ingredienser

Smuldredeig:
2,5 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
4 ss sukker
50 g mandler
125 g smør

Fyll:
500 g renset rabarbra
1 dl sukker
1 ss potetmel

Fremgangsmåte

Lag smuldredeigen først ved å blande mel, bakepulver, sukker og hakkede mandler i en bakebolle. Smuldre deretter i mykt smør. Deigen skal bli tørr og smulete (det er ikke meningen at den skal henge sammen).

Ha rensede rabarbra oppdelt i biter i en smurt paiform (ca 27 cm i diameter). Bland sammen sukker og potetmel (viktig, ellers klumper potetmelet seg) og strø over rabarbraen. Fordel deretter smuldredeigen over bærene.

Stek kaken midt i ovnen ved 225°C i ca 25 min til paien er gylden på toppen.

Tips

Se også "Smuldrepai med bær".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-rabarbra